

Bactervin

Conservant pentru vinurile deficitare din punct de vedere sanitar

CARACTERISTICI

Bactervin este un conservant ce ajuta la prevenirea dezvoltarii microorganismelor in vinurile cu o stare sanitara deficitara. Bactervin permite obtinerea unor vinuri mai putin oxidate, protejand culoarea si aroma, cu o aciditate volatila scazuta datorita efectelor sale, cum ar fii:

- Antioxidante:** are proprietati reductoare, acaparand oxigenul si impiedicand aparitia notelor oxidative.
- Antioxidazic:** Distruge oxidazele evitand casarea.
- Antimicrobial:** exercita o activitate inhibitoare asupra drojdiilor, bacteriilor lactice si a bacteriilor acetice.

Bactervin aduce acid galic in vin imbunatatindu-i capacitatea antioxidanta.

Randamentul teoretic de SO₂ oferit de Bactervin este de 50%.

APLICATII

In vinuri ce provin din recolte deficitare din punct de vedere sanitar.

COMPOZITIE

Metabisulfit de potasiu si tanin oenologic.

Alergeni: Contine sulfiti

DOZE

Preventiv 5-10 g/hl
Curativ 10-15 g/hl

Doza maxima: 30 g/hl

Continutul total de anhidrida sulfuroasa nu poate depasi 150 mg/l pentru vinurile rosii si 200 mg/l pentru vinurile albe si roze. Cand continutul de zahar rezidual (exprimat in glucoza + fructoza) este egal sau mai mare de 5 g/l, valorile permise sunt de 200 mg/l pentru vinurile rosii si de 250 mg/l pentru vinurile albe si roze.

MOD DE UTILIZARE

1.-Se dilueaza cantitatea necesara de Bactervin intr-o parte din vinul ce urmeaza a fi tratat pentru a-i facilita omogenizarea.

2.-Apoi se incorporeaza in volumul total de tratat.

ASPECT FIZIC

Pudra fina de culoare bej.

AMBLARE

Pachete de 1 kg.

PROPRIETATI FIZICO – CHIMICE

pH (1 %)	4,5 – 6,5
Cenusa [%]	< 75
Umiditate [%]	< 15
SO ₂ [%]	45 - 55

PASTRARE

A se pastra in ambalajul original, in loc racoros si uscat, fara mirosuri straine. A nu se expune direct la lumina solara.

Odata deschis ambalajul trebuie utilizat cat mai curand posibil.

A se consuma de preferat in 3 ani de la data ambalarii.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic International si Regulamentului European CE 606/2009.